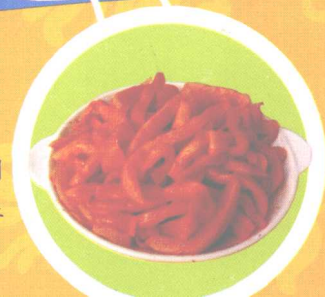


金阳光工程·新农村新农民书系

酱腌菜

食品加工大全

崔伏香 刘 玺 朱维军 主编



中原出版传媒集团
中原农民出版社

中国轻工业出版社 · 中国轻工业出版社北京

蔬菜

食品加工大全



金阳光工程·新农村新农民书系

酱腌菜食品加工大全

崔伏香 刘 玺 朱维军 主 编

中原出版传媒集团
中原农民出版社

本书作者

主 编 崔伏香 刘 玺 朱维军

副主编 石明生 万景瑞 苏成军

编 者 石明生 柴梦颖 丁忠华

图书在版编目(CIP)数据

酱腌菜食品加工大全/崔伏香,刘玺,朱维军主编.
郑州:中原出版传媒集团,中原农民出版社,2009.1
(金阳光工程·新农村新农民书系)
ISBN 978-7-80739-255-2

I. 酱… II. ①崔… ②刘… ③朱… III. 酱菜加工
IV. TS255.53

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 162069 号

出版社:中原出版传媒集团 中原农民出版社

(地址:郑州市经五路 66 号 电话:0371—65751257

邮政编码:450002)

发行单位:全国新华书店

承印单位:河南地质彩色印刷厂

开本:850mm×1168mm

1/32

印张:7

字数:129 千字

版次:2009 年 1 月第 1 版

印次:2009 年 1 月第 1 次印刷

书号:ISBN 978-7-80739-255-2

定价:12.00 元

本书如有印装质量问题,由承印厂负责调换

前 言

酱腌菜食品的制作在我国有着悠久的历史,劳动人民在长期的生产实践中积累了丰富的经验,创造出了许多名特产品,有的早已驰名中外,深受广大消费者喜爱。目前,酱腌菜加工业已成为我国蔬菜深加工中一个十分重要的行业。为了提高我国农产品的附加值,促进我国农业经济的发展和增加农民收入,加快社会主义新农村建设,编者集多年从事食品加工教学、科研与生产实践经验,在广泛收集大量的有关资料的基础上,编写了《酱腌菜食品加工大全》这本书,奉献给广大读者。

本书详细介绍了盐渍品、酱渍品、泡酸菜制品、糖醋渍制品和其他风味酱腌菜生产加工的原料配比、工艺流程、操作要点及成品特点,还简要介绍了酱腌菜生产的基本常识和常用术语。在各类酱腌菜加工实例的选择上,尽量做到多样化。既有地方性名特优酱腌菜,又有大众化家常风味小菜;既有北方品种酱腌菜,也有南方品种酱腌菜。在编写过程中,作者使用通俗易懂的语言,力求技术内容翔实,并强调技术的实用性。因此,本书对于酱腌菜生产加工企业、酱腌菜加工个体专业户和家庭自制佐餐风味小菜

等不同层次的生产者和消费者,在发展酱腌菜生产和丰富人民生活内容方面,都具有一定的指导意义和实用参考价值。

本书在编写过程中参阅了有关专家、科技人员及生产厂家的文献资料,并得到了中原农民出版社段敬杰老师和河南农业职业学院食品科学系焦镭老师的大力支持,在此一并向他们表示衷心的感谢。

由于编者水平有限,书中若有疏漏、不妥之处,敬请广大读者批评指正。

编者

2008年8月

目 录

前言	1
一、盐渍品的加工	1
(一)腌萝卜	1
(二)腌萝卜缨	3
(三)腌辣萝卜	4
(四)五香萝卜干	5
(五)怪味萝卜	7
(六)辣白菜	8
(七)怪味白菜帮	9
(八)腌芹菜	10
(九)腌芥菜头	11
(十)五香芥菜	11
(十一)腌韭菜花二法	13
(十二)腌豆角	14
(十三)腌辣椒	15
(十四)五香西红柿	15
(十五)咸莴笋	16

(十六)腌香椿二法	17
(十七)腌蒜米	18
(十八)腌蒜薹	20
(十九)腌姜芽	21
(二十)盐渍紫苏	22
(二十一)翠绿雪菜	25
(二十二)盐渍辣椒叶	25
(二十三)腌苕蓝	26
(二十四)腌四味	27
(二十五)腌甘薯叶	28
二、酱渍品的加工	30
(一)酱黄瓜	31
(二)酱盘丝黄瓜	32
(三)酱乳黄瓜	33
(四)酱冬瓜	33
(五)酱甜冬瓜	34
(六)酱甜辣南瓜条	35
(七)酱杏仁香瓜	36
(八)甜酱瓜	37
(九)酱乳黄瓜	38
(十)福州酱越瓜	40
(十一)酱甜萝卜条	42
(十二)酱辣萝卜	43
(十三)燕京酱萝卜	43
(十四)扬州萝卜头	44

(十五) 酱盘丝萝卜	46
(十六) 酱甜胡萝卜	47
(十七) 杞县酱胡萝卜	48
(十八) 酱玫瑰芥菜头	49
(十九) 酱香苕蓝	50
(二十) 酱辣油莴笋	51
(二十一) 酱洋姜	52
(二十二) 酱嫩生姜	53
(二十三) 酱红糖大蒜	54
(二十四) 酱蒜薹	54
(二十五) 酱芹菜	55
(二十六) 酱什锦白菜	56
(二十七) 北京甜酱白菜	57
(二十八) 酱香小辣椒	58
(二十九) 酱柿子椒	59
(三十) 酱豇豆	60
(三十一) 酱什锦菜	60
(三十二) 酱蘑菇	62
(三十三) 酱八宝菜	63
(三十四) 北京甜酱黑菜	64
(三十五) 北京甜酱八宝菜	65
(三十六) 北京甜酱藕片	67
(三十七) 扬州宝塔菜	69
(三十八) 济宁酱花生仁	70
(三十九) 酱青豆	71

(四十) 酱黄花菜	72
(四十一) 酱八宝瓜	72
(四十二) 云南大头菜	74
(四十三) 酱黑菜	76
(四十四) 湖南兰花萝卜	77
(四十五) 酱桔梗	78
三、泡酸菜制品加工	80
(一) 四川风味泡菜	80
(二) 北京风味泡菜	83
(三) 河南风味泡菜	84
(四) 朝鲜风味泡菜	85
(五) 太原风味泡菜	86
(六) 什锦泡菜	87
(七) 纯酸型泡白菜	88
(八) 甜酸型泡白菜	89
(九) 五鲜泡菜	90
(十) 泡黄瓜	91
(十一) 酸黄瓜	92
(十二) 泡辣椒	93
(十三) 四川风味泡辣椒	94
(十四) 泡豇豆	95
(十五) 酸豇豆	96
(十六) 泡芹菜	97
(十七) 泡子姜	98
(十八) 泡大蒜	99

(十九) 四川风味泡蒜薹	100
(二十) 朝鲜风味泡素什锦	101
(二十一) 泡八样	102
(二十二) 泡西红柿	102
(二十三) 广东风味泡酸笋	103
(二十四) 西式泡菜	104
(二十五) 日本风味美味渍	105
(二十六) 日本风味番茄泡菜	106
(二十七) 果味什锦泡菜	107
(二十八) 泡苦瓜	108
(二十九) 泡萝卜	109
(三十) 泡胡萝卜	110
(三十一) 泡花椰菜	112
(三十二) 武汉风味酸白菜(压白菜)	113
(三十三) 北方酸白菜二法	114
(三十四) 潮州风味酸菜	116
(三十五) 酸萝卜	117
(三十六) 俄式酸白菜	118
(三十七) 俄式酸黄瓜	119
(三十八) 延边朝鲜族辣白菜	120
(三十九) 泡鱼丝白菜	121
(四十) 风味泡香菇	122
四、糖醋渍品的加工	124
(一) 糖醋萝卜干	124
(二) 糖醋萝卜	126

(三)白糖胡萝卜	127
(四)糖醋洋葱	128
(五)糖醋芸豆	129
(六)糖醋姜芽	130
(七)醋渍白菜	131
(八)糖醋芹菜	132
(九)糖醋藕片	133
(十)糖醋黄瓜	134
(十一)糖醋蒜薹	135
(十二)蜂蜜蒜瓣	136
(十三)腊八蒜(翡翠蒜)	137
(十四)白糖蒜	138
(十五)桂花香糖醋蒜	139
(十六)糖醋酥姜	141
(十七)桂花生姜	143
(十八)糖醋宝塔菜	144
(十九)糖醋藠头	145
(二十)糖醋桔梗	146
五、其他风味酱腌菜的加工	148
(一)糠咸白菜	148
(二)糟腌黄瓜	149
(三)糟腌萝卜	150
(四)糟冬笋	150
(五)酒糖腌芥菜头	151
(六)酒腌洋葱	152

(七)酒沓辣椒	153
(八)虾油芥菜	153
(九)虾油芹菜	154
(十)虾油茄包	155
(十一)虾油青椒	156
(十二)虾油豇豆	156
(十三)虾油小菜	157
(十四)锦州虾油什锦小菜	158
(十五)虾油宝塔菜	159
(十六)虾油黄瓜	160
(十七)虾油拌豇豆	161
(十八)鱼露黄瓜	161
(十九)芥末茄子	162
(二十)回香“臭”盐豆	163
(二十一)回味香盐豆	164
(二十二)五香胡萝卜	165
(二十三)麻辣胡萝卜	166
(二十四)多味萝卜	167
(二十五)多味海带丝	167
(二十六)五香海带丝	168
(二十七)多味花生仁	169
(二十八)四川辣酱豆腐	170
(二十九)虾酱韭菜	171
(三十)虾酱辣白菜	172
(三十一)甘草苦瓜	173

(三十二)多味洋葱	174
(三十三)四味姜	175
(三十四)酸辣马齿苋	176
(三十五)多味茄片	177
(三十六)麻酱莴笋尖	178
(三十七)辣味笋条	178
(三十八)哈尔滨虾油小菜	179
(三十九)芥菜头辣菜	180
(四十)六味萝卜	181
(四十一)日本风味辣白菜	182
(四十二)珊瑚甘蓝	183
(四十三)浪花萝卜	184
(四十四)盘香苕蓝	184
六、酱腌菜的保质与储存	186
(一)蔬菜腌制中的失脆与保脆	186
(二)蔬菜腌制中的失色与保色	188
(三)酱腌菜生产或储藏时败坏的原因与防除 ...	190
(四)酱腌菜的储存	193
(五)酱腌菜生产的卫生管理	194
(六)如何预防腌制蔬菜时亚硝酸盐的生成	199
(七)酱腌菜的包装	200
附:本书名词术语解释	204
主要参考文献	211



一、盐渍品的加工

盐渍菜又称腌菜或咸菜,属酱腌菜的一种。它主要是利用高浓度食盐和各种调料对新鲜蔬菜原料进行腌制、保存,并改善风味的加工制品。有湿态、干态和半干态几种类型。除可直接食用外,还可作为制作酱菜和其他风味酱腌菜的半成品原料。我国南北各地盐渍品加工种类繁多,但其加工腌制原理是基本一致的。

(一)腌萝卜

1. 原料配比 鲜萝卜 50 千克,食盐 10 ~ 12 千克,清水适量。

2. 工艺流程

原料选择 → 整理 → 初腌 → 压榨 → 复腌与储存 →

成品

3. 操作要点

(1) 原料选择 用于腌制的鲜萝卜应充分成熟,不空

心,肉色白,含水少,粗纤维少,组织紧密,质地嫩脆,个头整齐,并剔除腐烂、黑斑和受冻的萝卜。原料进厂后最好在 24 小时内进行腌制。

(2)整理 萝卜采收后,削去缨子、根蒂和须根,然后用清水洗净,沥干水分。

(3)初腌 将整理好的萝卜装入池中,按萝卜重量加盐 8% 进行腌制,一层萝卜一层盐,撒盐要均匀,腌制 2~3 天连同盐水转池 1 次,上层萝卜转入池底,下层萝卜转入池面。3 天后再转池 1 次。

(4)压榨 压榨的目的是脱水,便于长期储存。压榨方法可用杠杆式木制压榨机或螺旋式压榨机;也可用围压法脱水,即萝卜出池后上围(囤)24 小时,脱除多余的水分。

(5)复腌与储存 将压榨脱水的萝卜入池,按重量加盐 8% 左右,储存期长的(超过 90 天)要多加盐,储存期短的(90 天以内)则少加盐,一层萝卜一层盐,最上面的一层按脱水萝卜重量加 2% 的盖面盐,再盖上竹席,然后压上石头,使盐水淹没萝卜 6~10 厘米。成品率为鲜重的 70%~75%。如果盐水不能淹没萝卜,可将转池后的盐水澄清、煮沸,冷却后调整盐液浓度到 10 波美度,再灌入池内淹没萝卜。使萝卜与空气隔绝可储存 1 年以上不变质。可供四季食用或作为多种萝卜制品(如五香萝卜、兰花萝卜等)的原料。

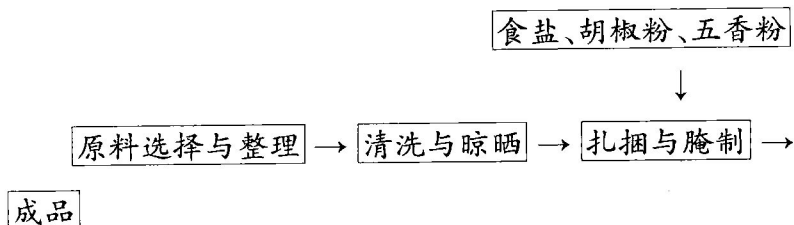
4. 成品特点 该产品色泽鲜亮,清香质脆,不腐败变

质,无异味。

(二)腌萝卜缨

1. 原料配比 鲜萝卜缨 50 千克,食盐 10 千克,胡椒粉 500 克,五香粉 500 克。

2. 工艺流程



3. 操作要点

(1)原料选择与整理 腌制时应选用鲜嫩、质脆、无病、虫斑的萝卜缨为原料。腌制前先剔除老叶、黄叶及杂物等。整理应及时,切不可堆放过夜,以免发热变黄。

(2)清洗与晾晒 将整理后的萝卜缨用清水冲洗干净后,摆放在苇席上,或挂在绳上,置于通风处,晾晒到半干为止。晾晒期间应勤翻动,以缩短晾晒时间。

(3)扎捆与腌制 将晾晒好的萝卜缨扎捆成小把,食盐与胡椒粉、五香粉充分混匀,制成调味盐,然后按一层萝卜缨一层调味盐入缸。食盐用量应下少上多,层层压实。满缸后,顶层加盖面盐进行腌制。入缸第二天开始倒缸(把上层萝卜缨转入缸底,下层萝卜缨转到缸面),每天倒